



---

# *esquezo*

---

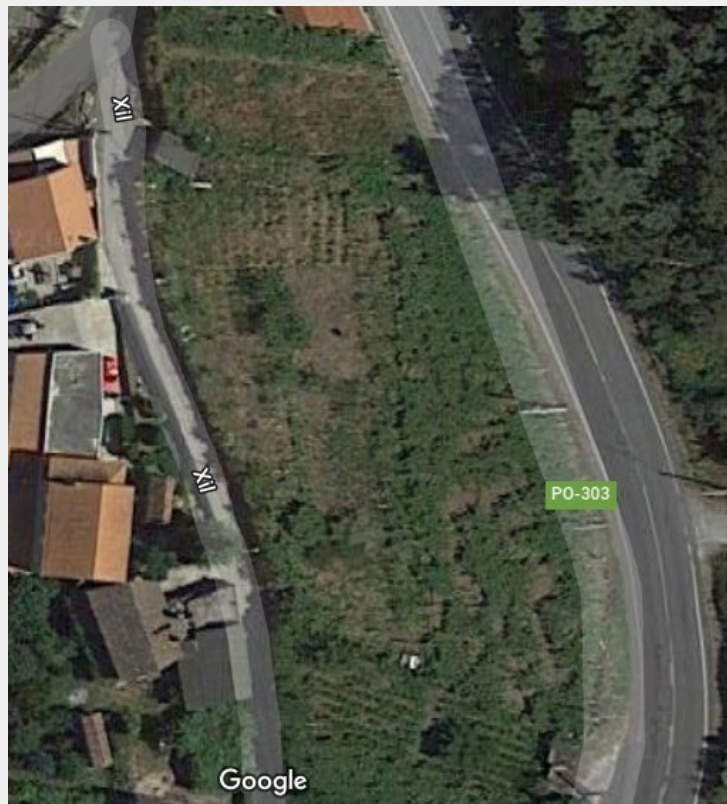
Recuperando la memoria de nuestra tierra

Bernárdez González, Álex

Carril Vázquez, Iván

Romero Folgar, Yágo

Soto Boullosa, Ainhoa





# Mencía y caíño

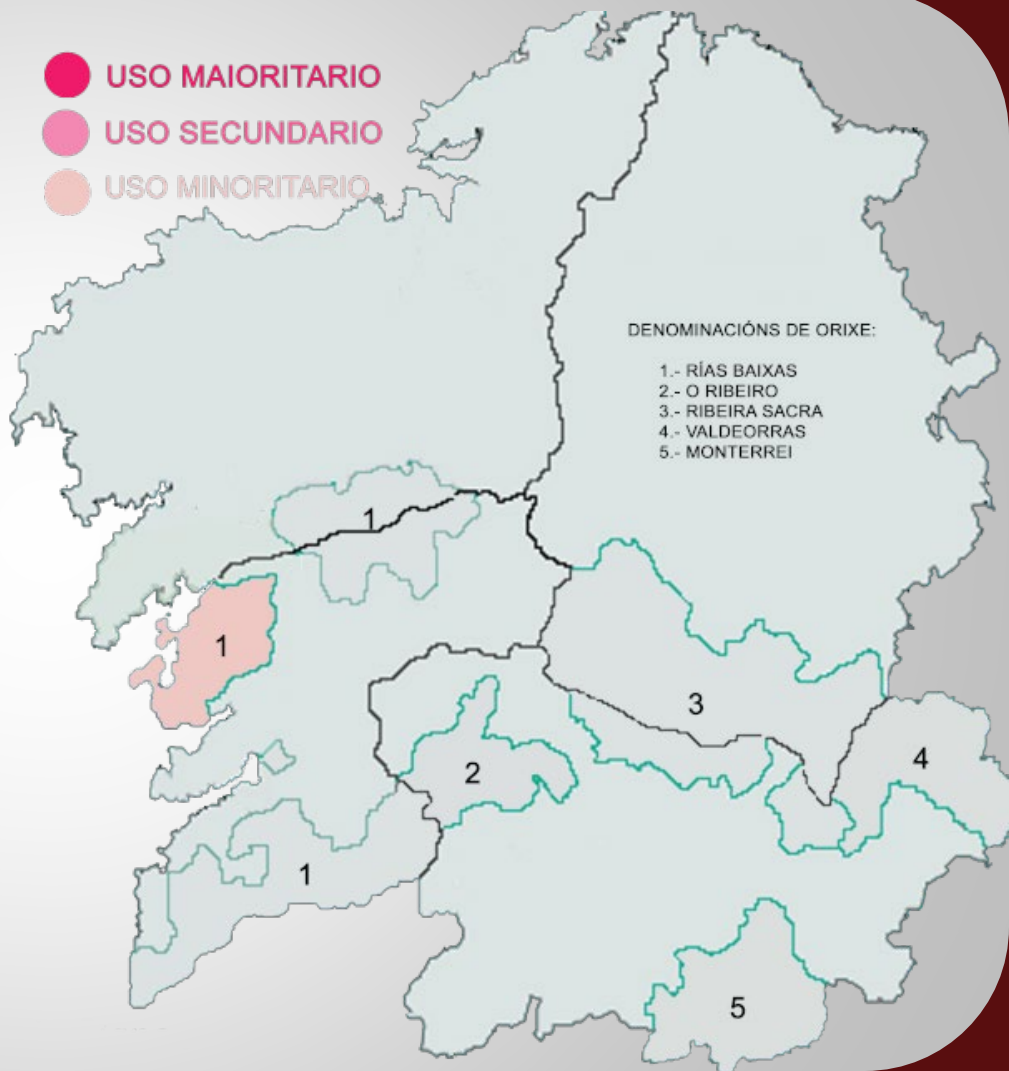




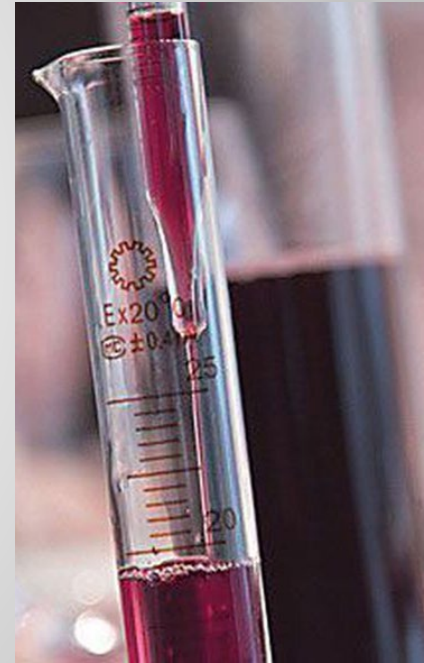
# espadeiro



- USO MAIORITARIO
- USO SECUNDARIO
- USO MINORITARIO



# *Coupage*





Recuperando la memoria de nuestra tierra...



sostenible

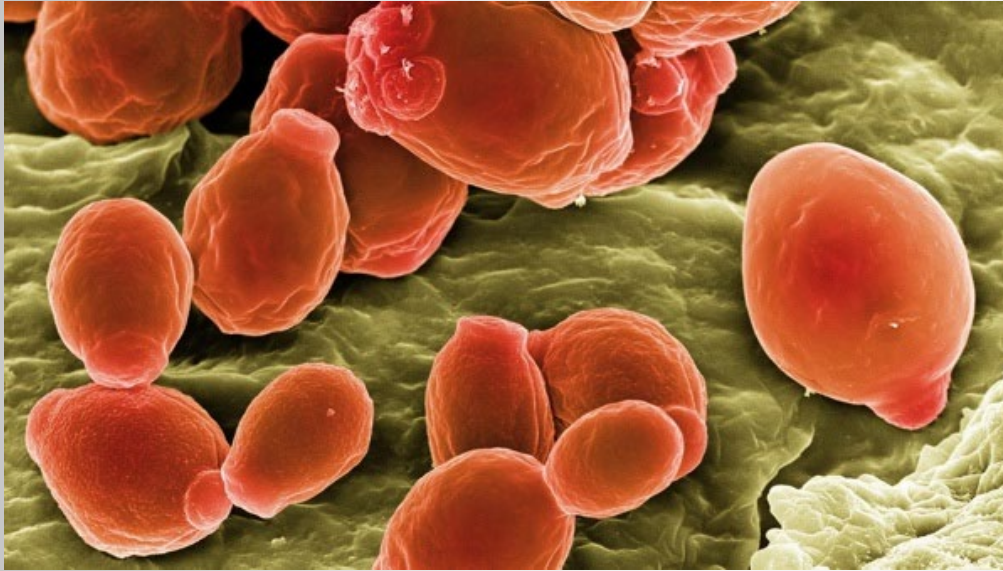






**30.000 litros/añ**

# Levaduras autóctonas



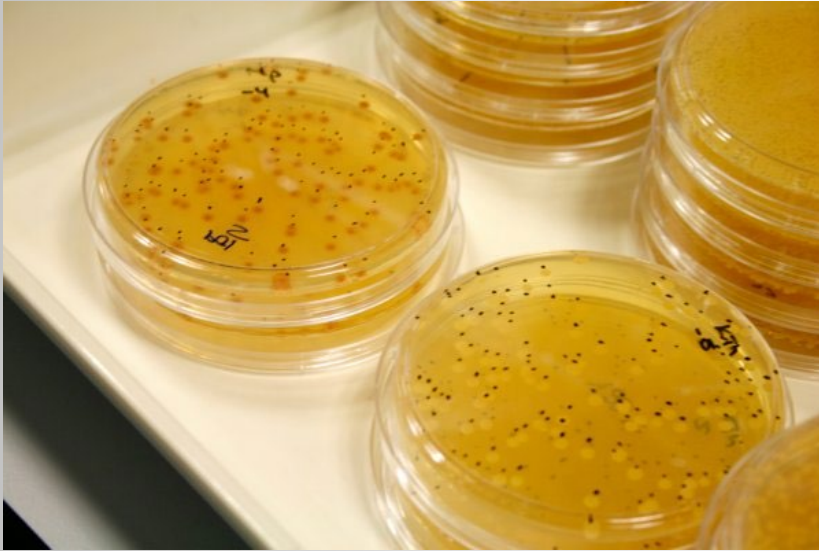
Características organolépticas  
propias y diferenciales

**AZÚCARES**



**ETANOL + CO<sub>2</sub>**

# La biología en la bodega



- Selección levaduras autóctonas

# La biología en la bodega



- Selección levaduras autóctonas
- Análisis de suelos, cosechas, variedades, cepas de levaduras



# La biología en la bodega



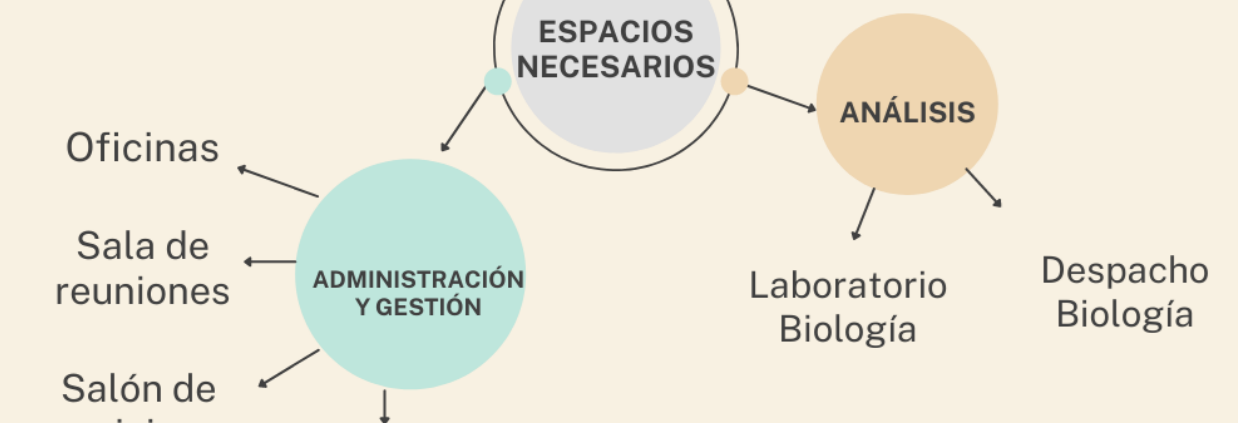
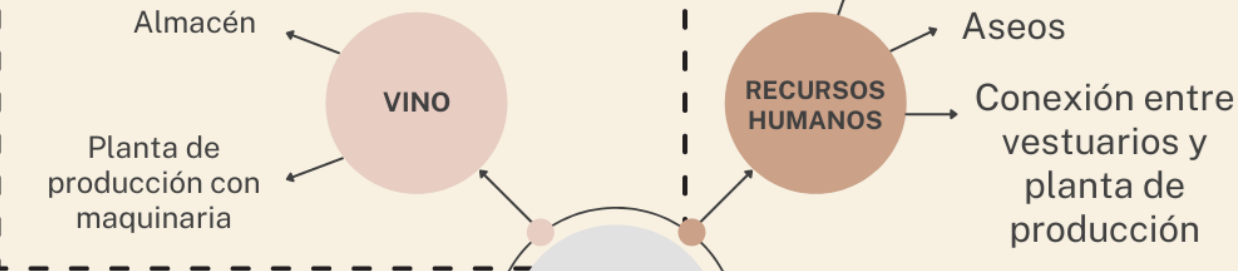
- Selección levaduras autóctonas
- Análisis de suelos, cosechas, variedades, cepas de levaduras
- Análisis de calidad del producto final

# La biología en la bodega



- Selección levaduras autóctonas
- Análisis de suelos, cosechas, variedades, cepas de levaduras
- Análisis de calidad del producto final
- Investigación y mejora

# Bodega



# Edificio anexo



Si Una imagen vale más  
q u e m i l p a l a b r a s...

Un vídeo vale un millón







# Recursos humanos

---

Plantilla fija



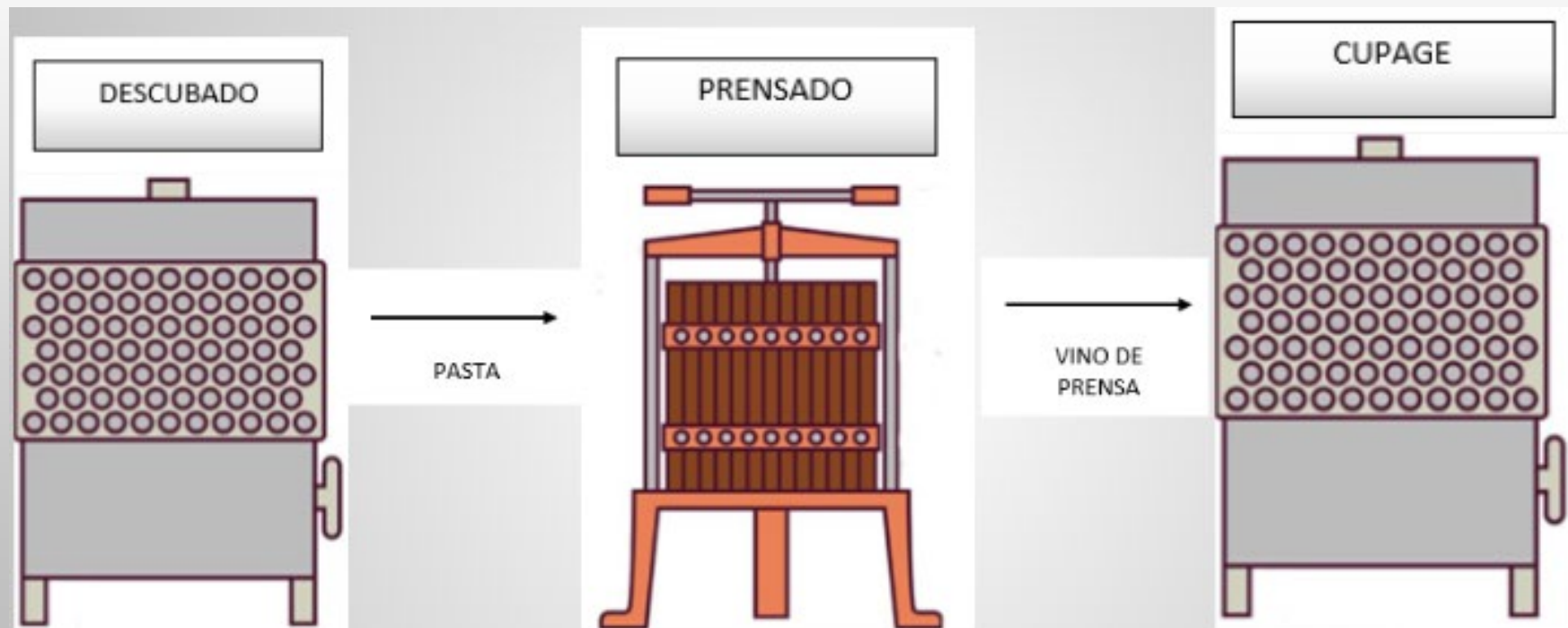
Plantilla temporal



# Diagrama de procesos



# Diagrama de procesos





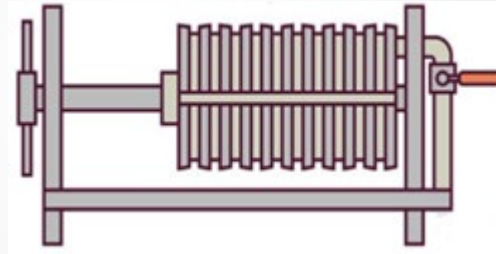
FERMENTACIÓN  
MALOLÁCTICA

ÁCIDO MÁLICO

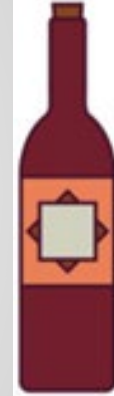


ÁCIDO LÁCTICO

CLARIFICACIÓN Y  
FILTRACIÓN



EMBOTELLADO Y  
ETIQUETADO



# Fases del proceso de **VINIFICACIÓN**

Bodega Grupo Esquezo



1

**Análisis y selección**

2

**Inicio del proceso de  
vinificación**

3

**Análisis del producto  
final y embotellado**

4

**Venta, visita a planta y  
cata del producto final**



**280000 - 320000 €**

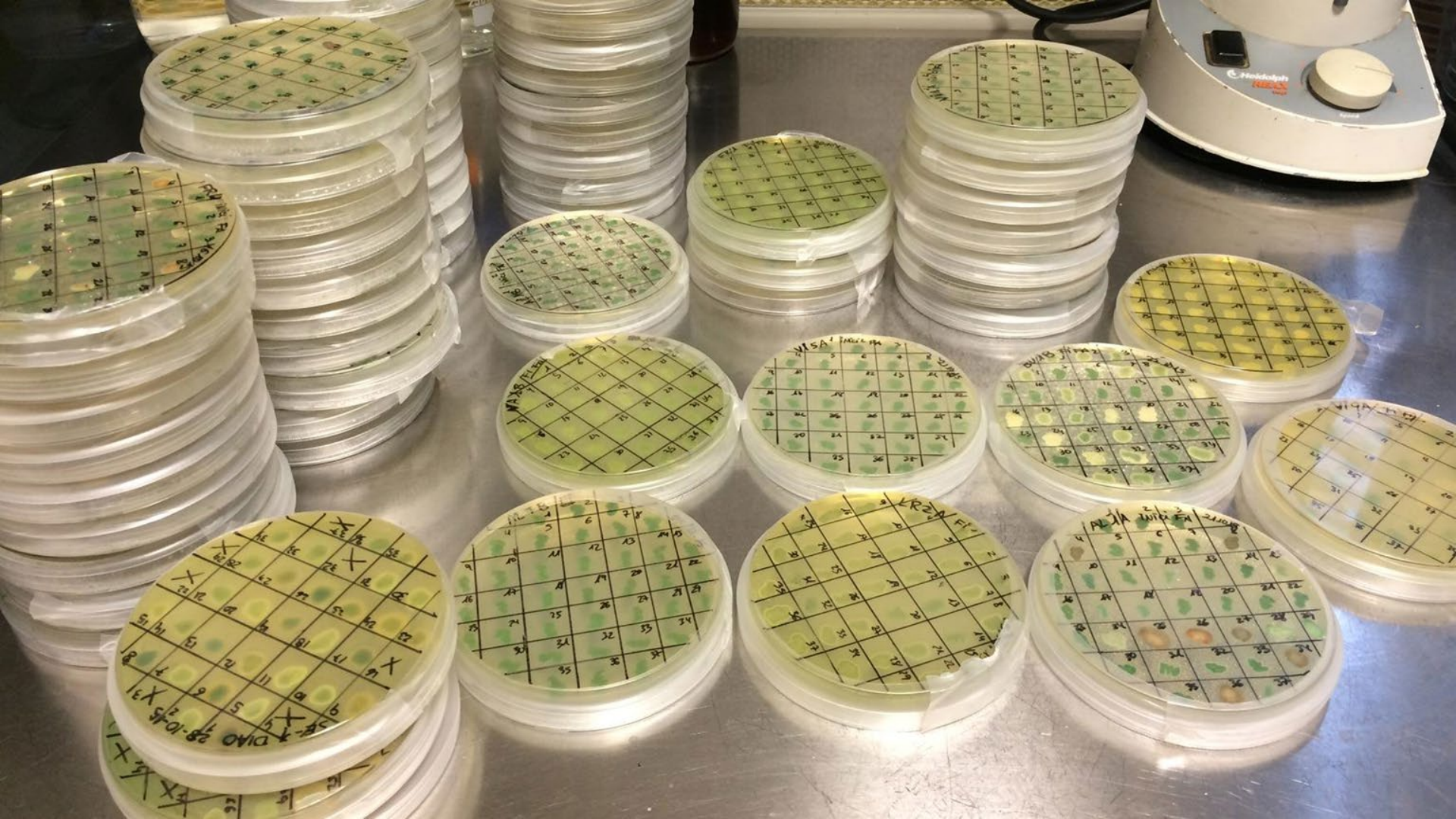


*Esquezoon ía ser mendo*















# Gracias



**Grupo***Esquezo*